

## **Comune di CORNAREDO**

### **Intervento di controllo di conformità del 16 dicembre 2025**

In seguito agli interventi di controllo della qualità e della conformità al capitolato d'appalto effettuati presso i plessi del servizio di ristorazione scolastica del comune di Cornaredo da parte del tecnico IISG Rocchina Maddaluno, si espongono le seguenti considerazioni:

#### **ASILO NIDO IMBRIANI**

##### **Organizzazione del servizio e organico**

- Al momento dell'ispezione è presente la cuoca, impegnata nelle operazioni di preparazione dei pasti; alle ore 10.15 arriva un'altra operatrice a supporto della cuoca per le operazioni di lavaggio delle stoviglie, porzionamento dei pasti, generale riordino della cucina e dei locali annessi alla cucina.

##### **Stato igienico**

- Nel complesso lo stato igienico delle attrezzature e della struttura è più che sufficiente. Permane il riscontro di muffe sulle guarnizioni dei frigoriferi; a tale proposito si evidenzia la sostituzione delle stesse in quanto usurate, e si spaccano durante le fasi di pulizia.

##### **Strutture e attrezzature**

Le segnalazioni riportate di seguito sono ancora in essere; nello specifico:

- Il pannello che ricopre la bocchetta antincendio, nel locale dove è collocato il congelatore a pozzetto, risulta rotto e aderisce alla parete mediante l'apposizione di nastro adesivo.
- Il forno risulta rumoroso durante il funzionamento.

##### **Menu e derrate alimentari**

- La preparazione è destinata a 64 bambini e 10 adulti.
- Il menu del giorno è stato rispettato e prevede i seguenti alimenti:
  - Minestrone con orzo
  - Bocconcini di tacchino in umido
  - Zucchine gratinate
  - Frutta mista come spuntino di metà mattina e merenda pomeridiana.
- Per la preparazione del menu del giorno sono state utilizzate le seguenti materie prime: orzo bio, verdure surgelate bio, olio extra vergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, fesa di

tacchino bio, farina tipo 0 bio, zucchine surgelate bio, pane grattugiato bio, pane comune bio locale. Frutta mista bio per il consumo di metà mattina e per merenda.

- Sono presenti presso la struttura lenticchie bio da agricoltura sociale e farro bio da agricoltura sociale. Da offerta migliorativa non risultano DOP le patate bio fresche, i biscotti bio non locali, l'uovo pastorizzato bio non da produzione locale, clementine e arance bio non da agricoltura sociale. Non rispettano i CAM 8 vasetti di omogeneizzati di pollo che non sono bio.
- Per la produzione dei bocconcini di tacchino sono stati impiegati 4.7 kg di fesa di tacchino per 64 bambini e 10 adulti. Dal controllo delle tabelle dietetiche il peso di carne per fascia di utenza, è di 50 g per i bambini e 120 g per gli adulti, che danno origine a 4.4 kg di carne occorrente alla preparazione. La carne impiegata per la realizzazione del secondo è conforme rispetto al numero di utenti.

### **Modalità operative**

- Durante la preparazione non sono emerse modalità operative che non rispettano le GMP.

### **Documentazione**

- Il piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP è presente e conforme al Reg.CE 852/04.
- L'applicazione del piano di Autocontrollo si è dimostrata, nel complesso, corretta.

## **SCUOLA DELL'INFANZIA COLOMBO**

### **Organizzazione del servizio e organico**

- La preparazione del pasto è effettuata dalla cuoca, coadiuvata da un'aiutocuoca. In prossimità della somministrazione del pasto sopraggiunge un'altra operatrice che si occupa dell'apparecchiatura e del riordino dei locali.

### **Stato igienico**

- Lo stato igienico dei locali e delle attrezzature in generale è più che sufficiente.

### **Strutture e attrezzature**

Le segnalazioni indicate ormai da mesi, non sono state ancora oggetto di manutenzione.

- Presenza di un carrello neutro impiegato durante la somministrazione del pasto che presenta le ruote molto ossidate.
- Il blocco della piastra, attrezzatura obsoleta e in disuso, è coperta con carta stagnola e il vano laterale sinistro è utilizzato per tenere condimenti e spezie. Si auspica l'asportazione delle attrezzature dismesse, di proprietà comunale.
- Le ante scorrevoli del pensile N 06371 risultano scardinate e di difficile apertura.
- Presenza di ruggine all'interno dell'armadietto a lato della lavastoviglie.

### **Modalità operative**

- Non si riferiscono delle non conformità relative alle modalità di preparazione dei pasti.
- Pasto test in quantità adeguata, correttamente conservato in frigorifero per 3 giorni.

### **Menu e derrate alimentari**

- In data odierna usufruiscono del servizio di ristorazione 86 bambini e 13 insegnanti della scuola d'infanzia, 27 bambini e 1 insegnante della scuola secondaria.
- Il menu prevede le seguenti preparazioni:
  - Pasta con lo speck
  - Crocchette di verdure
  - Finocchi in insalata
- Gli utenti con dieta priva di carne (utenti con dieta etico religiosa e vegetariani), in numero pari a 20, al posto della pasta con lo speck mangiano pasta con gli aromi.
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: pasta bio, speck igp, salvia e rosmarino freschi bio, farina 0 bio, latte UHT bio, Edamer convenzionale, patate bio fresche, piselli surgelati bio, carote surgelate bio, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, finocchi bio. Per il pranzo pane bio, per frutta mele bio. Per la merenda dei bambini della scuola d'infanzia prevista torta e the. La torta sarà preparata dalla cuoca al termine della produzione del giorno.
- Non sono conformi i seguenti prodotti: biscotti bio non locali, uovo pastorizzato bio non locale, pesto genovese non refrigerato e non da agricoltura sociale, patate bio non DOP, clementine e arance bio non da agricoltura sociale.
- Per la realizzazione della pasta con lo speck impiegati 5.4 kg di speck. In base a quanto previsto dalle tabelle dietetiche sono previste grammature di speck di 25 g per i bambini e 35 g per adulti e ragazzi della scuola primaria. Detraendo i bambini che non mangiano la carne otteniamo un peso di 3.6 kg di speck rispetto al peso di 5.4 kg dichiarato dalla cuoca per la produzione.
- Per la preparazione degli gnocchi al ragù previsti per l'indomani sono stati consegnati 9 kg di reale di b.a. bio. Anche in questo caso dalla verifica delle grammature previste dal ricettario, troviamo porzioni di carne di 35 g per i bambini e 45 g per gli adulti. Ipotizzando un numero di bambini pari a quello odierno per la scuola d'infanzia, e 130 tra adulti e ragazzi della scuola secondaria otteniamo un peso di carne, necessario per la preparazione, di 8.7 kg di carne. La carne in giacenza è di peso conforme al numero di utenti.

### **Rilevamenti temperature**

- Pasta con lo speck 81°C

- Crocchette di verdure 67°C
- Finocchi in insalata 7.4°C

Le temperature dei pasti risultano conformi al DPR 327/80.

#### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

- Pasta con lo speck: cottura adeguata della pasta, speck dal sapore e odore persistente e tipico, l'aggiunta di besciamella conferisce cremosità alla preparazione. In generale gradita dai bambini.
- Crocchette di verdure: visivamente aspetto gradevole per la varietà cromatica delle verdure impiegate, sapore molto delicato probabilmente per mancanza di un quantitativo adeguato di Parmigiano grattugiato. Gradimento scarso.
- Finocchi in insalata: taglio fine, aspetto fresco e croccante. Condimenti in quantità adeguata. Gradimento scarso.

#### **Documentazione**

- Presente il piano di autocontrollo igienico come previsto dalla normativa vigente.
- Le registrazioni previste dal manuale di autocontrollo sono state correttamente compilate.
- Le etichette delle materie prime, ai fini della rintracciabilità, sono state conservate.

### **SCUOLA PRIMARIA VIA VOLTA SAN PIETRO ALL'OLMO**

#### **Organizzazione del servizio e organico**

- Sono presenti la cuoca e 5 operatrici per un monte ore lavorativo quotidiano di 26 ore.
- Al self service presenti 3 operatrici fisse, tra cui la cuoca. Le altre operatrici integrano le preparazioni man mano che si esauriscono, effettuano il lavaggio dei coltelli, riordinano la sala consumo pasto per l'arrivo dei bambini. Al II turno consumano il pasto circa 100 bambini della scuola primaria Don Sturzo, iscritti come "Progetto Montessori". In generale il consumo del pasto avviene in tempi che si susseguono ed incastrano tra di loro; di conseguenza le lavoratrici sono costrette a lavorare con rapidità e in una condizione di costante concitazione.

#### **Stato igienico**

- Le condizioni igieniche generali risultano sufficienti, tenendo conto delle operazioni in corso.

#### **Strutture e attrezzature**

- Nel complesso le attrezzature si presentano in buono stato di manutenzione.

- In cucina da tempo si richiede la fornitura di un bidone per i rifiuti organici con pedale che aziona l'apertura del coperchio, in quanto quello presente ne risulta sprovvisto.
- Al self service riscontro di alcuni vassoi usurati, per i quali si richiede la sostituzione.

### **Modalità operative**

- Una operatrice presenta piercing al naso inizialmente non protetto; a seguito di segnalazione provvede ad apporre idonea protezione.
- Di fianco al self service impiego di due tavoli in formica utilizzati per l'appoggio della frutta e dei condimenti. Si richiede la fornitura di carrelli neutri in acciaio, perché il legno è materiale non sanificabile.
- Sono state consegnate stoviglie riutilizzabili che saranno messe in uso nei prossimi giorni. In data odierna impiegate pertanto, stoviglie compostabili smaltite con gli scarti del pasto.
- Mancano circa 100 coltelli che man mano che i bambini terminano il pasto sono lavati, per potere essere riutilizzati dai bambini che arrivano per il consumo del pasto.

### **Menu e derrate alimentari**

- In data odierna usufruiscono del pasto 291 bambini e 20 insegnanti.
- Il menu prevede le seguenti preparazioni:
  - Pasta con lo speck
  - Crocchette di verdure
  - Finocchi in insalata
- Gli utenti con dieta priva di carne (utenti con dieta etico religiosa e vegetariani), in numero pari a 42, mangiano pasta con gli aromi anziché pasta con lo speck.
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: pasta bio, speck igp, salvia e rosmarino freschi bio, farina 0 bio, latte UHT bio, ricotta bio, verdure miste surgelate bio, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, finocchi bio. Per il pranzo pane bio, per frutta clementine bio.
- Per produrre la pasta con lo speck sono stati impiegati 6.5 kg di speck; la ricetta indica l'utilizzo di 30 g per i bambini e 35 g per gli adulti. Detraendo gli utenti che non consumano carne, in totale 42, il quantitativo di speck necessario per la preparazione risulta pari a 8 kg. Pertanto, sono stati utilizzati 1.5 kg di speck in meno rispetto al fabbisogno previsto.
- Per la preparazione dell'arrosto di vitello previsto per il menu di Natale sono stati consegnati 33 kg di carne. Ipotizzando un numero di utenti pari a quello odierno, ai quali detraiamo circa 20 utenti con dieta priva di carne, e grammature previste dal ricettario di 100 g di carne per i bambini e 120 g per gli adulti, otteniamo un peso di carne di 30 kg. La carne in giacenza è di peso adeguato al numero di utenti.

- Non sono conformi i seguenti prodotti: biscotti bio non locali, uovo pastorizzato bio non locale, pesto genovese non refrigerato e non da agricoltura sociale, patate bio non IGP, 10 kg di spinaci surgelati non bio, clementine e arance bio non da agricoltura sociale.

#### **Rilevamenti temperature**

- |                         |       |
|-------------------------|-------|
| - Pasta con lo speck    | 79°C  |
| - Crocchette di verdure | 81°C  |
| - Finocchi in insalata  | 6.9°C |

Le temperature dei pasti risultano conformi al DPR 327/80.

#### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

- Pasta con lo speck: cottura al dente della pasta, speck dal sapore tipico, l'aggiunta di besciamella conferisce cremosità alla preparazione; gradita dai bambini.
- Crocchette di verdure: aspetto dorato e superficie croccante con interno morbido, corretta sapidità. Gradimento scarso nonostante l'alimento risulti gustoso.
- Finocchi in insalata: taglio fine, sapore gradevole, quantità adeguata di condimenti. Consumo da parte del 60% dei bambini.

#### **Documentazione**

- Il piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP è presente e conforme al Reg.CE 852/04.
- L'applicazione del piano di Autocontrollo si è dimostrata, nel complesso, corretta.

***IISG srl - Area Food***

*Rocchina Maddaluno*